



1

UNI – CHI SIAMO

- **Associazione privata** senza scopo di lucro, **fondata nel 1921**
- Riconoscimento: Decreto Legislativo n. 223/2017 di adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del **Regolamento (UE) n. 1025/2012** sulla normazione europea*
- Elabora «**standard**» in tutti i settori dell'economia, per l'industria, il commercio, i servizi e la società in generale, ad esclusione delle materie elettriche ed elettrotecniche
- Rappresenta l'Italia negli **organismi di normazione tecnica europeo (CEN) e internazionale (ISO)**

*Cooperazione tra CEN/CLC, NSBs, CE








UN MONDO **FATTO BENE**

2

I NUMERI CHIAVE DI UNI DEL 2021

Valore della produzione
€ 12,9 milioni

Valore aggiunto generato
€ 12,4 milioni

Confronto e condivisione di interessi con gli stakeholder
1.479 momenti di incontro per sviluppare norme, prassi di riferimento e progetti nazionali e internazionali

La nostra produzione: norme e prassi di riferimento (UNI/PdR)

Totale norme pubblicate nel 2021	Totale UNI/PdR pubblicate nel 2021
1.546	27
21% legate alla sostenibilità	55% legate alla sostenibilità

Legate alla sostenibilità = norme, prassi di riferimento (UNI/PdR), corsi di UNITRAIN caratterizzati da titolo, contenuti, impatti peculiari di carattere ambientale, sociale ed economico, assumendo che questa tipologia di prodotto possa favorire lo sviluppo della sostenibilità e il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030. Ciò sia in caso UNI che verso fuori.

Corsi di formazione
193 corsi di formazione erogati per la divulgazione e l'applicazione della normazione tecnica, di cui 20% su temi legati alla sostenibilità.

Personale
102 persone, 99% a tempo indeterminato.

Soci e clienti
4.520 soci, 6.467 quote sottoscritte, 26.930 clienti, 55.165 norme singole vendute, 11.328 abbonamenti attivi.

53% donne tra i manager
50% donne prima linea di lavoro di vertice
64 donne, 38 uomini

100% Ambiente Energia verde per i nostri consumi

UN MONDO FATTO BENE

3

LA PRODUZIONE NORMATIVA

Tipologia norme a catalogo nel 2021

82% UNI EN (ISO)	7% UNI	11% UNI ISO
------------------	--------	-------------

Nel 2021 abbiamo pubblicato **1.546 norme**: di queste circa il **20%** hanno trattato specificatamente tematiche legate alla **sostenibilità**, suddivise in questi macrosettori

Agroalimentare	64	9	51	4
Costruzioni	23	2	20	1
Energia e impianti	56	1	51	4
Materiali	11	5	6	
Salute e benessere	73		54	19
Sostenibilità	62	11	37	14

Legend: nazionali (light blue), recepimenti EN (dark blue), adozioni ISO (green)

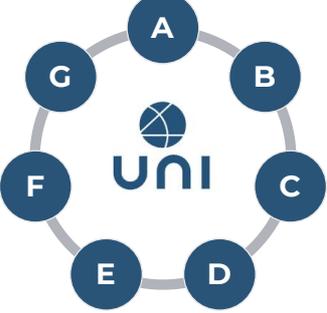
LE NORME NEL 2021

Totale norme attualmente in vigore	21.521
Totale norme ritirate	843
Totale norme pubblicate nel 2021	1.546
di cui pubblicate in italiano nel 2021	24%
Totale norme UNI nazionali pubblicate nel 2021	104
Totale progetti di norme allo studio	931

UN MONDO FATTO BENE

4

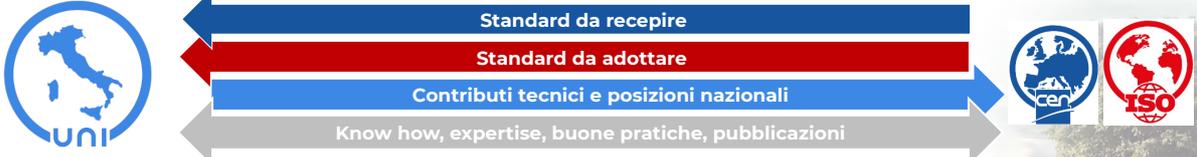
CHI SCRIVE LE NORME



- A - Produttori, industria e commercio, laboratori
- B - Ministeri, Pubblica amministrazione
- C - Consumatori
- D - Associazioni di categoria, ordini professionali, sindacati
- E - Mondo accademico, enti di ricerca
- F - Mondo della certificazione e accreditamento
- G - ONG

Una **piattaforma multi-stakeholder** al servizio del **"sistema-Paese"**

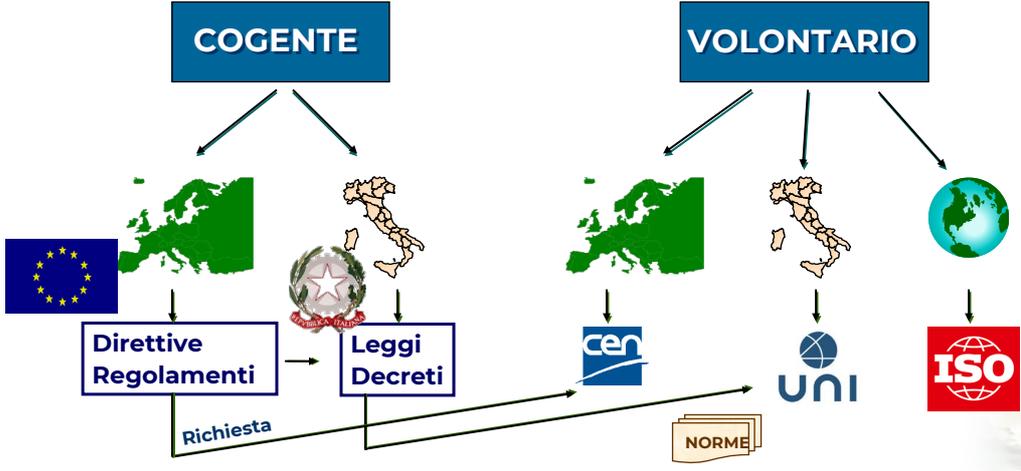
RUOLO DI UNI IN AMBITO INTERNAZIONALE



UN MONDO **FATTO BENE**

5

NORME E LEGGI



UN MONDO **FATTO BENE**

6

RIFERIMENTO ALLE NORME NELLA LEGISLAZIONE



DIRETTO: definisce che una determinata norma soddisfa il requisito applicabile diventando così parte integrante del requisito legale obbligatorio.

IL LEGISLATORE:

1. dichiara le norme necessarie
2. il requisito di norma diventa obbligatorio

Approccio di co-regolamentazione



INDIRETTO: richiede che un prodotto soddisfi condizioni quali "lo stato dell'arte" o "requisiti essenziali" citando la norma quale possibile mezzo per soddisfare questi requisiti generali.

IL LEGISLATORE:

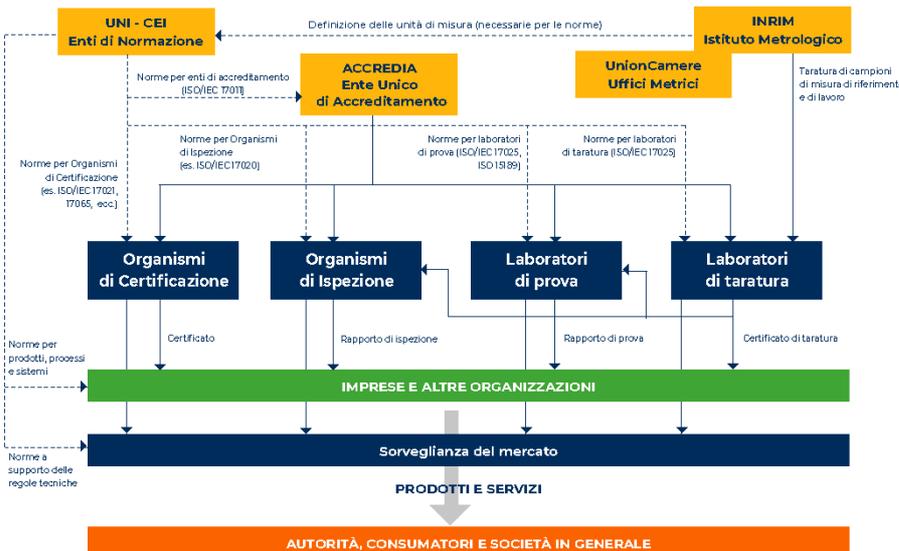
1. dichiara le norme sufficienti
2. il requisito di norma non è l'unico mezzo per soddisfare il requisito cogente



UN MONDO FATTO BENE

7

INFRASTRUTTURA PER LA QUALITÀ



*Dal «Manifesto» IQ:
Un sistema essenziale per il benessere e la salute dei cittadini, la tutela dell'ambiente, l'innovazione e la competitività delle imprese...*



UN MONDO FATTO BENE

8



9



10

IL MARCHIO UNI

Dai PRODOTTI:  ai SERVIZI: 

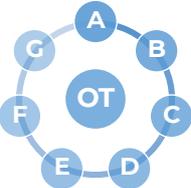
ai SISTEMI: 

Alle PERSONE:  Fino ai CLAIM: 

 UN MONDO **FATTO BENE**

11

PARTECIPARE ALLA NORMAZIONE: GLI ORGANI TECNICI



UNI
UNI/CT 03
Agroalimentare


cen
CEN/TC 275
Food analysis - Horizontal methods
etc...


ISO
ISO/TC 34
Food products
etc...

Member Body *Vienna Agreement*
Liaison

Partecipazione e attività di interfaccia

 UN MONDO **FATTO BENE**

12

UNI/CT03 AGROALIMENTARE

•UNI/CT 003 Agroalimentare

- UNI/CT 003/GL 07 Miele ed altri prodotti dell'alveare
- **UNI/CT 003/GL 02 Analisi microbiologica**
- UNI/CT 003/GL 04 Analisi sensoriale
- UNI/CT 003/GL 10 Benessere animale
- UNI/CT 003/GL 11 Prodotti della pesca
- UNI/CT 003/GL 14 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- UNI/CT 003/GL 16 Apparecchi per il trattamento dell'acqua non collegati alla rete idrica
- UNI/CT 003/GL 18 Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi
- UNI/CT 003/GL 19 Figure professionali operanti nell'ambito dei Cuochi professionisti
- UNI/CT 003/GL 20 Alghe e prodotti a base di alghe
- UNI/CT 003/GL 22 Riso ed altri cereali
- UNI/CT 003/GL 23 Autenticità degli alimenti
- UNI/CT 003/GL 24 Ghiaccio alimentare
- UNI/CT 003/GL 25 Tecniche analitiche sostenibili per il settore agroalimentare
- UNI/CT 003/GL 26 Agroecologia
- UNI/CT 003/SC 03 Ortofrutticoli freschi
- UNI/CT 003/SC 09 Latte e derivati
- UNI/CT 003/SC 10 Carni fresche e conserve di carne
 - UNI/CT 003/SC 10/GL 03 Analisi chimica delle carni
- UNI/CT 003/SC 52 Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti
 - UNI/CT 003/SC 52/GL 06 Migrazioni specifiche da chiusure metalliche
 - UNI/CT 003/SC 52/GL 07 Qualità del PET
- UNI/CT 003/SC 53 Macchine ed impianti per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva
- UNI/CT 003/SC 56 Ristorazione fuori casa

UNI EN ISO 16140-3:2021

Microbiologia della catena alimentare - Validazione del metodo - Parte 3: Protocollo per la verifica dei metodi di riferimento e metodi alternativi validati in un singolo laboratorio



UN MONDO FATTO BENE

13

OT CEN-ISO D'INTERFACCIA

CEN/SS C01	Food Products
CEN/TC 153	Machinery intended for use with foodstuffs and feed
CEN/TC 194	Utensils in contact with food
CEN/TC 275	Food analysis - Horizontal methods
CEN/TC 302	Milk and milk products - Methods of sampling and analysis
CEN/TC 307	Oilseeds, vegetable and animal fats and oils and their by-products - Methods of sampling and analysis
CEN/TC 327	Animal feeding stuffs - Methods of sampling and analysis
CEN/TC 338	Cereal and cereal products
CEN/TC 415	Sustainable and Traceable Cocoa
CEN/TC 426	Domestic appliances used for water treatment not connected to water supply - Segreteria: UNI
CEN/TC 429	Food hygiene - Commercial warewashing machines - Hygiene requirements and testing
CEN/TC 453	Nutritional Supplements compatible with doping prevention
CEN/TC 454	Algae and algae products
CEN/TC 460	Food Authenticity
CEN/TC 463	Microbiology of the food chain
CEN/TC 466	Circularity and recyclability of fishing gear and aquaculture equipment
ISO/TC 186	Cutlery and table and decorative metal hollow-ware
ISO/TC 234	Fisheries and aquaculture
ISO/TC 326	Machinery intended for use with foodstuffs
ISO/TC 34	Food products



UN MONDO FATTO BENE

14

25 AREE TEMATICHE

**Abbonamento
ALIMENTI E BEVANDE**

UNI presenta 25 nuovi abbonamenti settoriali dedicati a chi opera nel mondo dei laboratori. Gli abbonamenti contengono lo "stato dell'arte", costantemente aggiornato, della normativa tecnica per ogni specifico settore. Gli standard sono selezionati seguendo la classificazione ICS (International Classification for Standards) e vengono costantemente aggiornati e integrati con le norme di nuova pubblicazione. Abbonandosi si può scaricare e visualizzare tutti i testi integrali delle norme in versione pdf, con la possibilità di ottenere anche la versione stampabile.

07.100.30	Microbiologia degli alimenti (compresa la microbiologia di mangimi per animali; mangimi per animali, vedere 65.120; metodi generali di prove ed analisi per prodotti alimentari, vedere 67.050)
67.020	Processi nell'industria alimentare (compresa igiene degli alimenti)
67.040	Prodotti agroalimentari in generale (Microbiologia alimentare, vedere 07.100.30)
67.050	Metodi generali di prova e analisi dei prodotti alimentari (microbiologia alimentare, vedere 07.100.30; analisi sensoriale, vedere 67.240)
67.060	Cereali, legumi e prodotti derivati (compresi grano, granturco, farina, prodotti da forno, ecc.)
67.080	Frutta Verdura (compresi frutta e verdura in scatola, essiccati e surgelati; succhi di frutta e verdura; vedere 67.160.20)
67.080.01	Frutta, verdura e prodotti derivati in generale
67.080.10	Frutta e prodotti derivati (comprese le noci)
67.080.20	Verdura e prodotti derivati (compresi i concentrati di pomodoro, ketchup, ecc.)
67.100	Latte e prodotti derivati
67.100.01	Latte e prodotti derivati in generale
67.100.10	Latte e prodotti del latte sottoposto a trattamento (inclusi latte disidratato, latte concentrato e latte evaporato)
67.100.20	Burro
67.100.30	Formaggio (compresi formaggio fresco, ricotta)
67.100.40	Gelati e prodotti di pasticceria gelati (compresi i sorbetti)
67.100.99	Altri prodotti del latte
67.120	Carne, prodotti a base di carne ed altri prodotti animali



**UN MENÙ
CON 480 NORME.**



UN MONDO **FATTO BENE**



15

per partecipare...

PROMO SOCI 2022-2023



PARTECIPARE, CONSULTARE,
AGGIORNARSI, DECIDERE.
IL BELLO DI ESSERE SOCI.

- Parteciperai** attivamente ai tavoli normativi nominando i tuoi esperti.
- Consulterai** gratuitamente i testi dei progetti CEN in inchiesta pubblica.
- Usufruirai** di sconti dedicati per l'acquisto di norme, prodotti e servizi.
- Resterai** aggiornato settimanalmente con la newsletter UNInotizie.
- Avrai diritto di voto** in Assemblea dei Soci.

E i servizi per i Soci non finiscono qui. [Clicca qui e scopri tutti.](#)



UN MONDO **FATTO BENE**



16

Grazie per l'attenzione!



Viviana Buscemi
Technical Project Manager - Innovazione e Sviluppo
viviana.buscemi@uni.com